



BROT MIT WURZELN.

Produktliste

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
1000	BIO Roggenlaib	1.000 g	<p>Der kleine Bruder des Bio Bauernlaibs. Nur ein Drittel so schwer, aber mit den gleichen Qualitäten: Bio Roggenmehl, Bio Natursauerteig und Bio Gewürze. Kommt knusprig aus dem Steinofen und bleibt lange saftig.</p> <p>100% BIO Roggenmehl, BIO Natursauerteig, Salz-Sole, Wasser, geröstetes BIO Roggenmehl, BIO Gewürze</p>	Gluten
1030	Roggen 100	750 g	<p>Alles Roggen, alles Bio – unser kantiger Klassiker, mit Bio Natursauerteig gebacken. Die Kruste mit viel Biss hält dieses mild-würzige Brot lange frisch.</p> <p>90% BIO Roggenschrot, 10% Roggenmehl, BIO Natursauerteig, BIO Gewürze, Salz-Sole, Wasser, Hefe</p>	Gluten
1040	Dinkel 100	600 g	<p>Reines Dinkelbrot, gebacken mit 60% Dinkelmehl und 40% Bio Dinkelvollmehl, vermahlen in der hauseigenen Mühle. Mild im Geschmack, mit nussiger Note und Dinkel-Sesam-Kruste.</p> <p>Dinkelmehl, Bio Dinkel-Vollmehl, Salz-Sole, Hefe, Bestreuerung: Dinkelflocken, Sesam, Maisgrieß</p>	Gluten, Sesamsamen
1050	BIO Bauernlaib	3000 g	<p>Der Bio Bauernlaib ist das ursprüngliche Brot des Mühlviertels. Reines Bio Roggenmehl, Bio Natursauerteig und eine lange Teigführung halten dieses herzhaftes Brot lange frisch. Knusprig gebacken im Steinofen.</p> <p>100% BIO Roggenmehl, BIO Natursauerteig, Salz-Sole, Wasser, geröstetes BIO Roggenmehl, BIO Gewürze</p>	Gluten
1060	Opa Josef Dinkellaib	600 g	<p>Das Opa Josef Brot ist ein reines Dinkelbrot, gebacken nach einem Originalrezept vom Gründer unserer Bäckerei. Mit starker Kruste, zarter Krume und der dinkeltypischen nussigen Note. 100% aus der Region.</p> <p>70% Bio Dinkelvollmehl, 30% Dinkelmehl, Wasser, Salz-Sole, Hefe</p>	Gluten
1095	Steirer Brot	700 g	<p>Unser Steirer ist ein würziges Roggen-Dinkel-Brot mit Steinofen-Kruste, gebacken mit Bio Natursauerteig. Ganze Fenchelkörner und die hausgemachte Gewürzmischung erzeugen das charakteristische Aroma.</p> <p>80% Roggenmehl, 20% Dinkelmehl, Bio Natursauerteig, Gewürze, Salz-Sole, Wasser und Hefe</p>	Gluten

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
1100	Hausbrot klein	500 g	Dieses Brot ist ein österreichisches Kulturgut. Unser Hausbrot backen wir nach alter Tradition mit einer Roggen-Weizen-Mischung und Bio Natursauerteig. Hält sich schön lange frisch.	Gluten
1110	Hausbrot groß	1.000 g	70% Roggenmehl, 30% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Salz-Sole, Gewürze, Hefe	
1112	Heurigen Brot	2.200 g	Das Heurigen Brot zeichnet sich durch lange Frischhaltung aus und ist ideal für alle Jausenbrote / von der ersten bis zur letzten Schnitte die gleiche Größe (ca. 32 Scheiben pro Brot).	Gluten
			70% Roggenmehl, 30% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Salz-Sole, Gewürze, Hefe	
1140	Mühlviertler Laib	1.000 g	Stattliches Roggenmischbrot, typisch für die Region Mühlviertel. Der hohe Anteil an Bio Natursauerteig und Gewürze wie Fenchel oder Kümmel sorgen für das kräftige Aroma. Auf Stein gebacken, mit krachender Kruste.	Gluten
			75% Roggenmehl, 25% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Wasser, Salz-Sole, Gewürze, Hefe	
1190	Mühlviertler Kistl Brot	4.000 g	Unser Kistlbrot mit Bio Natursauerteig wiegt stolze vier Kilo und wird in Holzkisten geformt. Dort rastet es lange, bevor es im Steinofen zwei Stunden gebacken wird. Herzhaft und saftig mit starker Kruste.	Gluten
			75% Roggenmehl, 25% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Wasser, Salz-Sole, Gewürze, Hefe	
1240	Kürbiskernbrot	550 g	Fein ausgewogenes Roggen-Weizen-Brot mit der Kraft von Kürbiskernen. Mit Bio Natursauerteig gebacken und von langer Frische – Äpfelstückchen und Ölsaaten machen es besonders saftig.	Gluten, Soja
			60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, Weizenvollmehl, Bio Natursauerteig, Wasser, Salz-Sole, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Sojamehl, Leinsamen, Haferflocken, Hartweizengries, Roggenmalz, Äpfel (zerkleinert), Gewürze, Hefe	
1300	Dinkelvollkorn Spitze	550 g	Dinkel und Sonnenblumenkerne bestimmen hier den Geschmack. Gehaltvoll und saftig, mit Bio Natursauerteig gebacken. Das Bio Dinkelvollmehl aus der Region wird täglich frisch in der hauseigenen Mühle vermahlen.	Gluten
			50% Bio Dinkelvollmehl, 25% Dinkelmehl, 25% Roggenmehl (im Bio-Natursauerteig), Wasser, Salz-Sole, Sonnenblumenkerne, Äpfel (zerkleinert), Gewürze, Hefe	
1352	Frankenbrot Striezel	750 g	Das Frankenbrot ist ein Bauernbrot mit hohem Roggenanteil und Bio Natursauerteig. Geröstetes Roggenmehl sowie täglich frisch gemahlene Gewürze machen es so delikates. Mit Sauerteig bestrichen für eine einzigartige Kruste.	Gluten
			80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Pflanzenöl, Gewürze, geröstetes Roggenmehl, Salz-Sole, Wasser und Hefe	
1365	Glückslaib	500 g	Viel Roggen, etwas Weizen und täglich frisch gemahlene Gewürze. Das ist die Glücksmischung für unseren milden Glückslaib. Mit herzhafter Kruste, gebacken mit Bio Natursauerteig.	Gluten
			85% Roggenmehl, 15% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Gewürze, Salz-Sole, Pflanzenöl, Wasser, Hefe	

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
1370	Krustenlaib	250 g	<p>Unser Krustenlaib macht seinem Namen natürlich alle Ehre. Seine Krume ist dafür umso zarter, mit dezenter Würze. Mit Bio Natursauerteig gebacken.</p> <p>85% Roggenmehl, 15% Weizenmehl, Bio Natursauerteig, Wasser, Salz-Sole, Pflanzenöl, Gewürze, Hefe</p>	Gluten
1500	Bäckersemmerl	Stück	<p>Die Semmel ist das beliebteste österreichische Kleingebäck. Wir geben dem Teig Zeit, um natürliche Geschmacksstoffe zu entwickeln.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl*, Margarine, Wasser, Salz-Sole und Hefe, , *Malzmehl: reines Malzmehl aus Weizenkeimlingen ohne Emulgatoren (mit Ascorbinsäure = Vitamin C)</p>	Gluten
1506	Dinkelsemmerl	Stück	<p>Die Dinkelsemmel ist ein sehr mildes und gut verträgliches Gebäck. Dazu sehr gesund, da beim Dinkel Vollmehl das GANZE Korn - also auch der Keimling - täglich frisch vermahlen wird.</p> <p>60% BIO Dinkelvollmehl, 40% BIO Dinkelmehl, BIO Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Wasser</p>	Gluten
1600	Handsemmerl	Stück	<p>Die Semmel ist das beliebteste österreichische Kleingebäck und durch die Handarbeit bekommt die Kaisersemmel dieses unvergleichbare Aussehen und den einzigartigen Geschmack. Dazu geben wir dem Teig Zeit, um natürliche Geschmacksstoffe zu entwickeln.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl*, Margarine, Wasser, Salz-Sole und Hefe, , *Malzmehl: reines Malzmehl aus Weizenkeimlingen ohne Emulgatoren (mit Ascorbinsäure = Vitamin C)</p>	Gluten
1700	Anissemmerl	Stück	<p>Die Semmel ist das beliebteste österreichische Kleingebäck und durch die Handarbeit bekommt die Kaisersemmel dieses unvergleichbare Aussehen und den einzigartigen Geschmack. Dazu geben wir dem Teig Zeit, um natürliche Geschmacksstoffe zu entwickeln. Die Anissemmel ist ein Brauchtumsgebäck aus dem Mühlviertel und bekommt durch den Geschmack des Anis (wird nur aufgestreut, nicht im Teig) diesen unvergleichlichen Geschmack.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl*, Margarine, Wasser, Salz-Sole, Hefe und Anis, , *Malzmehl: reines Malzmehl aus Weizenkeimlingen ohne Emulgatoren (mit Ascorbinsäure = Vitamin C)</p>	Gluten
1702	Handsemmerl groß	Stück	<p>Die Semmel ist das beliebteste österreichische Kleingebäck und durch die Handarbeit bekommt die Kaisersemmel dieses unvergleichbare Aussehen und den einzigartigen Geschmack. Dazu geben wir dem Teig Zeit, um natürliche Geschmacksstoffe zu entwickeln.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl*, Wasser, Salz-Sole und Hefe, , *Malzmehl: reines Malzmehl aus Weizenkeimlingen ohne Emulgatoren (mit Ascorbinsäure = Vitamin C)</p>	Gluten
2000	Salzstangerl	Stück	<p>Das Salzstangerl ist neben der Semmel und dem Kipferl das beliebteste österreichische Weizenkleingebäck. Wir geben dem Teig Zeit, um natürliche Geschmacksstoffe zu bilden.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Hefe und Salz/Kümmelmischung.</p>	Gluten

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
2003	Dinkelstangerl	Stück	<p>Das Dinkelstangerl ist der gesunde Gebäckgenuss für zwischendurch. Die größte Beliebtheit findet unser Dinkelstangerl bei allen Freunden unserer Salzstangerl, die jedoch auf den Mehrwert des frisch vermahlenden Bio Dinkels von unseren Bio Bauern nicht verzichten wollen. Von Hand gemacht ein herzhaftes Stück Mühlviertel.</p> <p>25 % BIO Dinkelvollmehl, 75 % Dinkelmehl, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Kümmel und Wasser</p>	Gluten
2005	Knoblauchstangerl	Stück	<p>Das Knoblauchstangerl ist ein Weizengebäck mit hausgemachter Kräuter- Knoblauchbutter. Feine Butter und viel frischer Knoblauch machen das Knoblauchstangerl einzigartig. TIPP: Kurz in den Ofen - ein Genuss!</p> <p>100% Weizenmehl, Weizenmalz, Salz, Hefe, Sesam, Leinsamen, Butter und Knoblauch.</p>	Gluten, Milch, Sesamsamen
2008	Käsestangerl	Stück	<p>Ein köstliches, in der Filiale frisch gebackenes Käse - Stangerl, für den Hunger zwischendurch. Der geschmolzene Käse verleiht dem Goudastangerl seinen herzhaften Geschmack</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Hefe und Gouda</p>	Gluten, Milch
2010	Mohnflesserl	Stück	<p>Das Mohnflesserl ist ein typisch OÖ Handgebäck und ist 100% ige Handarbeit, die von unseren Bäckern größte Fingerfertigkeit voraussetzt. Wir geben dem Teig Zeit, um natürliche Geschmackstoffe zu bilden. Das macht das Honeder Flesserl besonders lecker.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Margarine, Mohn und Hefe</p>	Gluten
2011	Salzflesserl	Stück	<p>Das Salzflesserl ist ein typisch OÖ Handgebäck und ist 100% ige Handarbeit, die von unseren Bäckern größte Fingerfertigkeit voraussetzt. Wir geben dem Teig Zeit, um natürliche Geschmackstoffe zu bilden. Das macht das Honeder Flesserl unvergleichbar</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Margarine, Mohn- und Salzgemisch, Hefe</p>	Gluten
2020	Bäcker-Kipferl	Stück	<p>Eine typisch österreichische Frühstücks-Spezialität. Unser Kipferl - der wunderbare Geschmack der Kindheit!</p> <p>100% Weizenmehl, Teebutter, Zucker, Wasser, Salz-Sole und Hefe</p>	Gluten, Milch
2021	Kipferl	Stück	<p>Eine typisch österreichische Frühstücks-Spezialität. Unser Kipferl - der wunderbare Geschmack der Kindheit!</p> <p>100% Weizenmehl, Teebutter, Zucker, Wasser, Salz-Sole und Hefe</p>	Gluten, Milch
2030	Honederspitz mit Sesam	Stück	<p>Der Honederspitz ist der Klassiker bei den dunklen Kleingebäcken. Durch die hohe Anzahl an div. Schrotten und Samen, sind sie auch ernährungsphysiologisch äußerst empfehlenswert und gut. Vom Frühstück bis zum Abendbrot oder als Snack für zwischendurch - immer eine gesunde Ergänzung.</p> <p>60% Weizenmehl, 20% Roggenmehl. 10% Weizenvollmehl, 10% Dinkelmehl, Leinsamen, Sesam, Sojamehl, Roggenmalz, Hartweizengrieß, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Bestreung Sesam, Salz/Kümmelmischung oder Sonnenblumenkerne</p>	Gluten, Soja, Sesamsamen

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
2031	Honederspitz mit Salz	Stück	<p>Der Honederspitz ist der Klassiker bei den dunklen Kleingebäcken. Durch die hohe Anzahl an div. Schrotten und Samen, sind sie auch ernährungsphysiologisch äußerst empfehlenswert und gut. Vom Frühstück bis zum Abendbrot oder als Snack für zwischendurch - immer eine gesunde Ergänzung.</p> <p>60% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, 10% Weizenvollmehl, 10% Dinkelmehl, Leinsamen, Sesam, Sojamehl, Roggenmalz, Hartweizengrieß, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Salz, Bestreuung: Sesam, Salz/Kümmelmischung oder Sonnenblumenkerne</p>	Gluten, Soja, Sesamsamen
2032	Honederspitz natur	Stück	<p>Der Honederspitz ist der Klassiker bei den dunklen Kleingebäcken. Durch die hohe Anzahl an div. Schrotten und Samen, sind sie auch ernährungsphysiologisch äußerst empfehlenswert und gut. Vom Frühstück bis zum Abendbrot oder als Snack für zwischendurch - immer eine gesunde Ergänzung.</p> <p>60% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, 10% Weizenvollmehl, 10% Dinkelmehl, Leinsamen, Sesam, Sojamehl, Roggenmalz, Hartweizengrieß, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe</p>	Gluten, Soja, Sesamsamen
2034	Vollkornweckerl	Stück	<p>Das Vollkornweckerl ist ein echtes VOLLKORN-GEBÄCK. Durch ausschließliche Verwendung von Schrotten und Bio-Vollmehlen ist es auch ernährungsphysiologisch äußerst empfehlenswert und gut. Zum Frühstück, Abendbrot oder als Snack für zwischendurch - immer eine gesunde Ergänzung.</p> <p>50% Roggenschrot, 25% Weizenschrot, 25% BIO Dinkelvollmehl, Haferflocken, Leinsamen, Kürbiskerne, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Maisflocken, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe</p>	Gluten, Soja
2035	Marathonweckerl	Stück	<p>Das Marathonweckerl ist ein schmackhaftes Weckerl mit Sonnenblumenkernen, die vor allem aus ungesättigten Fettsäuren und vielen Vitaminen bestehen (Vitamin E und Vitamin K). Zusammen mit den hochwertigen Ölen der Sonnenblumenkerne unterstützen diese das Herz-Kreislaufsystem. Ein, weiterer positiver Effekt ist der Gehalt an Traubenzucker und der Fruchtzucker aus den Cranberries, der dem Körper sofort die notwendige Energie zuführen kann.</p> <p>20% Dinkelvollmehl, 10% Roggenmehl, 70% Weizenmehl, Sojaschrot, Dinkelflocken, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Haselnüsse, Sesam, Salz-Sole, Traubenzucker, Cranberries, Joghurt, Hefe, Wasser</p>	Gluten, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse), Sesamsamen
2040	Käseweckerl	Stück	<p>Das Käseweckerl - am besten ungefüllt, den feinen Teig und den leckeren Käse pur genießen.</p> <p>100% Weizenmehl, Weizenmalz, Wasser, Margarine, Salz-Sole, Hefe, Käse (Gouda)</p>	Gluten, Milch
2065	Kürbiskernweckerl	Stück	<p>Das Kürbiskernweckerl ist neben dem ernährungsphysiologischem Wert, besonders auch geschmacklich ein Erlebnis. Besonders durch den nussigen Geschmack der gerösteten, steirischen Kürbiskerne auf der Oberfläche des Weckerls.</p> <p>60% Weizenmehl, 10% Roggenmehl, 20% Roggenschrot, 10% Weizenvollmehl, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Sojamehl, Leinsamen, Hartweizengrieß, Haferflocken, Roggenmalz, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Gouda, Hefe</p>	Gluten, Soja, Milch

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
2075	Pizzaweckerl	Stück	<p>Ein leckerer Snack für zwischendurch, besonders für Italiensfans – am besten ohne Füllung genießen. Tipp: Pizzaweckerl kurz in den Ofen – ein Genuss.</p> <p>100% Weizenmehl, Weizenmalz, Wasser, Salz-Sole, Margarine, Hefe und Belag: Käse, Tomatensauce und Pizzagewürz</p>	Gluten, Milch
2080	Vitalweckerl	Stück	<p>Das Vitalweckerl ist durch die Kombination von 6 Saaten (Mahlprodukten) nicht nur geschmacklich einzigartig, sondern auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht ein echtes Energiepaket und eine ideale Ergänzung zu einer gesunden und geschmackvollen Ernährung.</p> <p>20% Roggenschrot, 70% Weizenmehl, 10% Dinkelmehl, Haferflocken, Leinsamen, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Salz-Sole, Hefe, Wasser Bestreuung: Sesam, Mohn und Brotgewürze</p>	Gluten, Soja, Sesamsamen
2200	Laugenstangerl	Stück	<p>Das Laugenstangerl ist ein mürbes Kleingebäck. Ein leckeres Traditionsgebäck bei unseren bayrischen Nachbarn, sowie im Westen Österreichs und der Schweiz. Nach der Gare wird der Teigling in eine Natronlauge getaucht und anschließend gebacken. Durch dieses Bad erhält das Laugengebäck die typische Farbe und den typischen Geschmack.</p> <p>100% Weizenmehl, Wasser, Salz-Sole, Malzmehl, Margarine und Hefe</p>	Gluten
2220	Speckstangerl	Stück	<p>Ein köstliches, in der Filiale frisch gebackenes Speck – Käse Stangerl, für den kleinen Hunger zwischendurch. Knuspriger Speck und geschmolzener Käse geben diesem Gebäck einen einzigartigen, herzhaften Geschmack.</p> <p>100% Weizenmehl, Malzmehl*, Wasser, Salz-Sole, Hefe, Gouda und Bauchspeck.</p>	Gluten, Milch
2225	Dinkel-Käseschnecke	Stück	<p>Feiner Dinkelvollkornteig für die Schnecke – gefüllt mit herzhafter Käsefüllung und obendrauf eine Scheibe würziger Bergkäse. Leicht erwärmt schmeckt es nochmals besser!</p> <p>Teig: 60% BIO Dinkelvollkornmehl, 40% Dinkelmehl, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Butter, Leinsamen Füllung: Bergkäse, Gouda, Frischkäse, Ei, Pfeffer, Salz</p>	Gluten, Eier, Milch
3031	Olivienstangerl	Stück	<p>Eine Mailänder Spezialität. Nach dem Reinheitsgebot gebackenes Dinkelgebäck mit vielen grünen Oliven. Am Steinofen gebacken – dadurch bekommt das Olivetti seine unvergleichbare Kruste und Krume. Besonders gut geeignet für Aufstriche und Dip's.</p> <p>Dinkelmehl, grüne Oliven, Salz, Hefe und Wasser</p>	Gluten
3032	Dinkel Seele	Stück	<p>Die Dinkel-Seele ist ein sehr mildes und gut verträgliches Gebäck. Ein traditionelles Gebäck aus Vorarlberg und der Gegend rund um den Bodensee.</p> <p>100 % Dinkelmehl (Dinkelmehl und Bio Dinkel-Vollmehl), Wasser, Salz-Sole, Hefe, Bestreuung: Salz/Kümmel</p>	Gluten
3041	Weißer Wecken	350 g	<p>Das typisch österreichische Weissbrot. Der weiße Wecken hat eine feine Porenstruktur und ist dadurch gut bestreich- und tunkbar. Seine flauschig-weiche Krume ist ein wahrer Genuß und eingehüllt in Papier oder Leinen, hält dieses Weißbrot sehr lange frisch.</p> <p>Weizenmehl, Salz-Sole, Hefe, Margarine, Weizenmalz und Wasser</p>	Gluten

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
3050	Honeder Fladenbrot	450g	<p>Die Flade ist durch die lange Ruhezeit des Teiges (bis zu 18 Std.) sehr lange frisch und haltbar. Die Krume ist weich und flaumig. Bestreut ist das Brot mit einer Mischung aus Sesam und schwarzem Kümmel, welche dem Brot zusätzlich einen typischen südländischen Charakter verleiht. Tipp: Ideal zum Füllen mit Frischkäse, Tomaten und Salat oder als Beilage zum Grillen oder einem leichten Essen mit Freunden und Familie.</p> <p>100% Weizenmehl, Olivenöl, Salz-Sole, Hefe, Sesam, Negilla (schwarzer Kümmel) und Wasser</p>	Gluten, Eier, Sesamsamen
3060	Dinkel Steinofen-Wurzen	300 g	<p>Wenige Zutaten, viel Zeit und vollkommener Geschmack! Ein ideales Weißbrot als Speisenbegleiter oder alleine genießen - immer ein Genuss!</p> <p>Dinkelmehl, Wasser, Salz-Sole, Hefe</p>	Gluten
3061	Dinkel Oliven-Ciabatta	300 g	<p>Reines Dinkelmehl und griechische Kalamata Oliven in höchster Qualität - ein sommerlicher Brotgenuss!</p> <p>100% Dinkelmehl, schwarze Oliven, Salz-Sole</p>	Gluten
3063	Chili Dinkelseele	Stück	<p>Reiner Dinkel und Chili in höchster Qualität - ein sommerlicher Brotgenuss mit der nötigen Schärfe!</p> <p>100 % Dinkelmehl (Dinkelmehl und Bio Dinkel-Vollmehl), Wasser, Salz-Sole, Chili-Schoten (gerieben), Hefe</p>	Gluten
3064	Kürbis-Zwiebel Kranz	Stück	<p>Ein Körner-Kranz mit besonders viel Eiweiß - ein sommerlicher Brotgenuss!</p> <p>60% Weizenmehl, 10% Roggenmehl, 20% Roggenschrot, 10% Weizenvollmehl, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sojaschrot, Sojamehl, Leinsamen, Hartweizengrieß, Haferflocken, Roggenmalz, Malzmehl, Wasser, Salz-Sole, Hefe</p>	Gluten, Soja
3210	Dinkeltoast	500 g	<p>Unser Bio Dinkeltoast ist eine tolle Alternative, für ernährungsbewusste, die nicht auf Toastbrot verzichten wollen. Es wird zu 100% aus heimischem Dinkelmehl hergestellt und hat einen ausgewogenen nussigen Geschmack des Dinkels.</p> <p>Bio Dinkelmehl 80%, Bio Dinkelvollmehl 20%, Wasser, Hefe, Salz, Malzmehl</p>	Gluten
3900	Croissant	Stück	<p>Das Croissant ist ein feines französisches Gebäck aus Plunderteig. In der Honeder Naturbackstube natürlich mit reiner Butter gemacht, und daher besonders köstlich. Tipp: Auch als Snack mit Frischkäse, Salat und Kräutern ein Hochgenuss!</p> <p>100% Weizenmehl, Weizenmalz, Butter, Zucker, Salz-Sole, Ei, Hefe und Wasser</p>	Gluten, Eier, Milch
3904	Dinkel Croissant	Stück	<p>Das Dinkel Laugen Croissant ist ein sehr bekömmliches Gebäck, dass zu 100% aus Dinkelmehl hergestellt wird. Wir verwenden ausschließlich Teebutter und feinste Zutaten, um einen ausgezeichneten Geschmack zu bekommen. Der Laugengeschmack passt hervorragend zum Buttercroissant.</p> <p>60% BIO Dinkelvollkornmehl, 40% Dinkelmehl, Malzmehl, Salz-Sole, Hefe, Butter, Sesam und Leinsamen</p>	Gluten, Milch, Sesamsamen

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
3910	Schoko Croissant	Stück	<p>Unser verführerisches Schoko-Croissant besteht aus einem Buttercroissant mit feinsten Hausgemachten Schokoladen-Füllung. Garniert mit feinsten Schokolade. Ein Klassiker aus unserer Naturbackstube. Beliebt bei Groß und Klein.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Eier, Hefe, Salz - Sole, Zucker, Malzmehl, Schokoladen-Füllung (Schokolade, Haselnussnougat, Milch, Sonnenblumenöl)</p>	Gluten, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4000	Briochekipferl	Stück	<p>Goldgelb, locker und flaumig, hergestellt mit den besten Zutaten. Das ist unser einzigartiges und ausgezeichnetes Briochekipferl. Ein zartes Stück Feingebäck, perfekt für Ihr Frühstück oder zum Brunch.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Eier, Salz - Sole, Kartoffelflocken, Hefe, Orangen, Zitronen, Malzmehl</p>	Gluten, Eier, Milch
4006	Rosinen-Brioche	Stück	<p>Feiner Butter-Brioche trifft saftige Rosinen. Der locker, leichte Teig mit dem süßen Geschmack der Rosinen ist genau das Richtige für alle Naschkatzen. Als Start in den Tag gleich am Morgen zum Kaffee oder Tee, als Snack zwischendurch oder einfach nur als süße Belohnung! Genuss der auf der Zunge zergeht.</p> <p>Weizenmehl 100%, Eier, Wasser, Butter, Zucker, Salz-Sole, Weizenmalz, Hefe, selbst-gemachte Orangencreme (Orangen, Zucker), Vanille und Rosinen</p>	Gluten, Eier, Milch
4010	Briocheknopf mit Zucker	Stück	<p>Goldgelb, locker und flaumig, mit Liebe geflochten und hergestellt mit den besten Zutaten. Ein zartes Stück Feingebäck mit Hagelzucker bestreut, perfekt für Ihr Frühstück oder zum Brunch.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Eier, Rosinen, Salz - Sole, Kartoffelflocken, Hefe, Orangen, Zitronen, Rum, Malzmehl</p>	Gluten, Eier, Milch
4011	Briocheknopf mit Mandel	Stück	<p>Goldgelb, locker und flaumig, mit Liebe geflochten und hergestellt mit den besten Zutaten. Ein zartes Stück Feingebäck mit feinen Mandelsplittern, perfekt für Ihr Frühstück oder zum Brunch.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Eier, Rosinen, Salz-Sole, Kartoffelflocken, Hefe, Orangen, Zitronen, Rum, Malzmehl, Mandelsplitter</p>	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4023	Nusskinderl	Stück	<p>Feinster Plunderteig und unsere bekannte, hausgemachte Nussfülle mit gerösteten Haselnüssen, nach einem traditionellen Familienrezept.</p> <p>Plunderteig: Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Hefe, Salz, Nussfülle: Haselnüsse, Wasser, Zucker, Zimt, Rum, Orangen, Dekor: Marillenmarmelade und Zuckerglasur</p>	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4043	Dinkel-Honig-Lebkuchen	Stück	<p>40% BIO Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Eier, Rohrzucker, Honig, Backtriebmittel: Natron, Gewürze, Mandeln</p>	Gluten, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse)
4201	Zwetschkenfleck	Stück	<p>Feinster Butterplunder mit frisch gekochter Vanillecreme. Hergestellt von unseren Konditoren nach einer überlieferten Originalrezeptur aus der bayrischen Mehlspeisküche. (Anm.: Der bayrische Name ist Zwetschkendatschi) Durch die Kombination von feinstem Plundergebäck und fruchtig, frischen Zwetschken, ergibt sich das einzigartige Geschmackserlebnis.</p> <p>Zutaten: Weizenmehl, Milch, Wasser, Eier, Zucker, Butter, Salz-Sole, Hefe, Vanillecreme (Milch, Zucker, Eier, Weizenstärke, Vanille), Zwetschken, Mandeln</p>	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
4212	Linzerschnitte	Stück	Butter, Dinkelmehl, Haselnüsse, Staubzucker, Rohrzucker, Eier, Ribiselkonfitüre (60% Ribisel, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Pektin E440, Zitronensäure), Orangenschalen, Zitronenschalen, Vanillezucker, Zimt, Nelken, Salz, Mandeln	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4223	Erdbeer-Rhabarber Dinkelkuchen	Stück	Lockeres Dinkel-Biskuit mit feiner Vanillecreme und erfrischenden Erdbeeren und Rhabarber. Darauf köstlicher Butterstreusel. Ein erfrischend, köstlicher Genuss! Mürbteig, Dinkel-Biskuit, Ribiselmarmelade, Vanillecreme, Erdbeeren, Rhabarber und Butterstreusel (Zucker, Butter und Dinkelmehl)	Gluten, Eier, Milch
4503	Mohnkrone	Stück	Ein Klassiker der Fein-Bäckerei und unsere berühmte Mohnfülle. Probieren und begeistern lassen! Hefeteig: Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Eier, Hefe, Salz, Mohnfülle: Mohn aus dem Wald- und Mühlviertel (Ottensheim), Zucker, Milch, Butter, Eier Honig, Dekor: Marillenmarmelade und Zuckerglasur	Gluten, Eier, Milch
4505	Früchteplunder	Stück	Eine fruchtig, leichte Plunder-Spezialität Viel selbst gekochter Vanillecreme - darauf sonnengereiften Erdbeeren. Dekor: Marillenmarmelade und Fondant Weizenmehl, Milch, Wasser, Eier, Zucker, Butter, Weizen-Malzmehl, Hefe, Fülle: frisch gekochter Vanillepuding, Dekor: Marillenmarmelade, Früchte der Saison, gehackte Pistazien	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4510	Topfenschnecke	Stück	Ein Hochgenuss für alle Topfen-Liebhaber! Viel frischer Topfen, mit selbst gekochter Vanillecreme abwechselnd mit feinem Butter-Plunderteig. Und oben ein Hauch von köstlicher Marillenmarmelade und ein wenig Fondant. Weizenmehl, Milch, Wasser, Eier, Zucker, Butter, Malzmehl, Hefe, Hausgemachte Topfen - Fülle: Topfen, Vanillepuding, Maisgries, Zucker, Dekor: Marillenmarmelade und Fondant	Gluten, Eier, Milch
4515	Topfengolatsche	Stück	Zart splitternde Kruste, feine Blätterung und hausgemachte Topfenfülle aus den besten heimischen Rohstoffen. Unsere Topfentascherl werden mehrmals täglich frisch in den Filialen gebacken und sind die perfekte Mehlspeise für Liebhaber feinsten Bäckerhandwerks. Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Hefe, Milch, Eier, Salz - Sole, Topfen, Rosinen, Malzmehl	Gluten, Eier, Milch
4549	Polsterzipf	Stück	Topfenteig- Polsterzipf aus der Honeder Naturbackstube - ein Original-Rezept der Großmutter von Reinhard Honeder. Vor vielen Jahren noch Standard in vielen Kochkursen und in jedem Lehrplan von renommierten Hauswirtschafts-Schulen zu finden. Entdecken Sie den Genuss der Kindheit. Zarter Topfenteig, gefüllt mit feinsten Ribiselmarmelade - ein Stück ist immer zuwenig! Topfen, Dinkelmehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ribiselmarmelade (für die Füllung)	Gluten, Milch
4572	Mohnzelten	Stück	Unsere Mohnzelten sind ein Hochgenuss, besonders für Mohn - Liebhaber. Feinste Zutaten und das überlieferte Wissen um die Kunst der Mohnzeltenerzeugung machen dieses Meisterstück aus unserem Haus so einzigartig. Mohn ist das kalziumreichste Lebensmittel und zudem noch sehr reich an Vitamin B. Für unsere Mohnzelten verwenden wir ausschließlich Mohn von kontrollierten Anbauflächen in Niederösterreich. Weizenmehl, Eier, Milch, Butter, Zucker, Salz - Sole, Malzmehl, Hefe, Mohnfülle (Mohn , Zucker, Milch, Butter, Eier, Honig)	Gluten, Eier, Milch

NR.	BEZEICHNUNG	EINHEIT	BESCHREIBUNG & ZUTATEN	ALLERGENE
4600	Milchrahmstrudel	Stück	<p>Österreichische Strudel-Spezialität – am besten warm serviert mit Vanillesauce.</p> <p>Gezogener Strudelteig aus Dinkelmehl: Dinkelmehl, Wasser, Öl; Fülle: Topfen, Obers, Eier, Butter, Zucker, Rosinen, Guss: Rahm, Eier, Vanillezucker, Extra: Vanillesauce (Milch, Obers, Weizenstärke, Eier, Vanille und Rum)</p>	Gluten, Eier, Milch
4601	Vanillesauce	Stück	Milch, Obers, Weizenstärke, Eier, Vanille und Rum	Eier, Milch
4602	Dinkel Apfelstrudel	Stück	<p>Altwiener Apfelstrudel – aus gezogenem Strudelteig; wahrscheinlich die bekannteste Mehlspeise Österreichs.</p> <p>Dinkelmehl, Wasser, Zucker, Sonnenblumenöl, Apfelfülle (frische Äpfel, Nüsse, Brösel, Zimt, Rosinen und Butter zum Bestreichen)</p>	Gluten, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)
4640	Linzerkipferl groß	Stück	<p>Neben der Linzertorte ist auch das Linzerkipferl ein unverzichtbarer Klassiker aus unserer Landeshauptstadt. Das mürbe Kaffeegebäck wird aus reinem Dinkelmehl und den besten Rohstoffen hergestellt. Ein feines Kaffeegebäck aus der Konditorei.</p> <p>Dinkelmehl 100%, Teebutter, Margarine, Zucker, Eier, Backpulver, Zitronen, Orangen, Schokoladenglasur (Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Süßmolkenpulver, Sojalecithin E322), Ribiselmarmelade</p>	Gluten, Eier, Soja, Milch
5000	Briochezopf 400g / Zucker	Stück	<p>Goldgelb, locker und flaumig, mit Liebe geflochten und hergestellt mit den besten Zutaten. Stück für Stück eine süße Verführung aus unserer Naturbackstube.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Eier, Rosinen, Salz – Sole, Kartoffelflocken, Hefe, Orangen, Zitronen, Rum, Malzmehl</p>	Gluten, Eier, Milch
5001	Briochezopf 400g / Mandel	Stück	<p>Goldgelb, locker und flaumig, mit Liebe geflochten und hergestellt mit den besten Zutaten. Stück für Stück eine süße Verführung aus unserer Naturbackstube.</p> <p>Weizenmehl 100%, Wasser, Teebutter, Zucker, Eier, Rosinen, Salz – Sole, Kartoffelflocken, Hefe, Orangen, Zitronen, Rum, Malzmehl, Mandelsplitter</p>	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse)